V-ZUG AG



Backofen • Herd

De Luxe S



Bedienungsanleitung

Liebe V-ZUG-Kundin, lieber V-ZUG-Kunde
Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben.
Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.
Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder der Einrichtung führen!

► Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen
– Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt

■ Markiert eine Aufzählung



Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise.

Gültigkeitsbereich

Die vorliegende Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle

Typ	Modell-Nr.	Masssystem	Typ	Modell-Nr.	Masssystem
EL-S	661	55-762	EL-S	670	60-600
EL-S	662	55-762	BL-S	676	55-762
EL-S	669	60-600	BL-S	686	60-600

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.
Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild.

Inhalt

Sicherheitshinweise 5
Vor der ersten Inbetriebnahme 5
Bestimmungsgemässe Verwendung 6
Bei Kindern im Haushalt 6
Zum Gebrauch 7
Zum Herd 9

Gerätebeschreibung 10
Aufbau 10
Bedienungs- und Anzeigeelemente 11
Erste Inbetriebnahme 13

Backen und Braten 14
Heizarten 14
Heizart wählen 16
Einschalten 17
Backende 17
Ausschalten 17
Optimaler Gebrauch 18

Einstelltipps 20

Pflege und Wartung 27
Aussenreinigung 27
Reinigung Zubehör 27
Garraumreinigung 28
Gerätetür entfernen 29
Katalytische Selbstreinigung 30

Störungen selbst beheben 32
Was tun, wenn 32

Tipps und Tricks 34

Herd 35

Bedienen der Kochzonen 36

Gusskochplatten 37

Kochgeschirr 38

Zubehör und Ersatzteile 39

Entsorgung 40

Stichwortverzeichnis 41

Reparatur-Service 43

Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung montiert und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.
- Bevor Sie das neu installierte Gerät das erste Mal benutzen, beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel «Erste Inbetriebnahme».

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung an Ihrem Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise unter «Reparatur-Service». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original–Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen – es besteht die Gefahr, dass Kinder sich verletzen.

Zum Gebrauch

- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, wie z.B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw., im Garraum oder in der Geräteschublade.
- Lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an den Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.
- Beachten Sie auch die speziellen Sicherheitshinweise im Kapitel «Herd».

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss.
- Beim Garen und Backen entsteht Hitze. Die Gerätetür, insbesondere das Glas, kann heiss werden. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fern halten!
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen, Explosionsgefahr! Ersticken Sie den Brand mit feuchten Tüchern, halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden, Explosionsgefahr!
- Zubehör wie z.B. Gitterrost, Bleche usw. werden im Garraum heiss. Benutzen Sie deshalb Schutzhandschuhe oder Topflappen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen. Schalten Sie das Gerät aus oder unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie bei der Pflege und Bedienung des Gerätes darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst die Gefahr von Verletzungen. Besonders bei der Anwesenheit von Kindern ist diesbezüglich Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

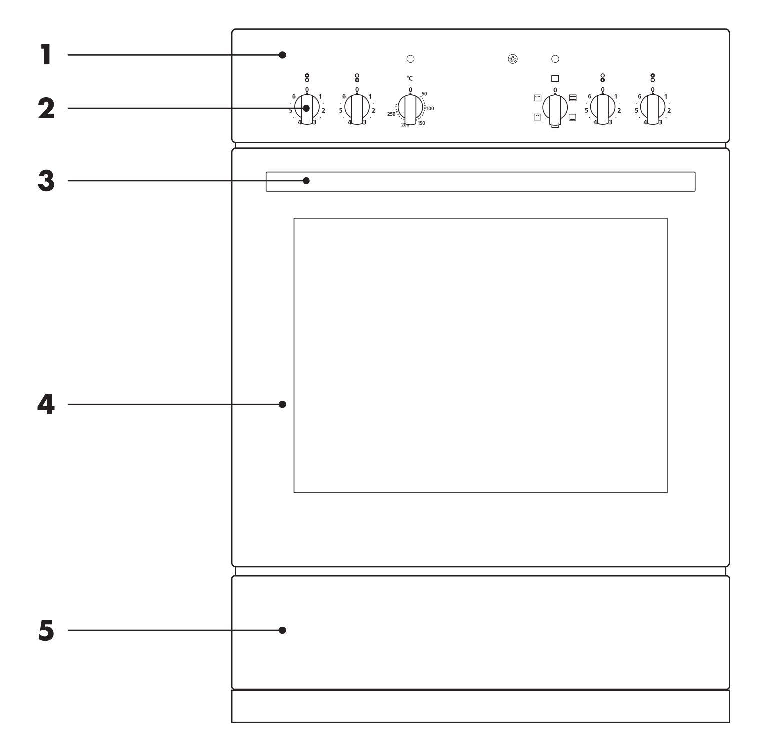
- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Stellen Sie Kuchenbleche, Glasschalen, Gitterrost und andere Gegenstände nicht direkt auf die Unterhitze.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Original-Kuchenblech verursacht in jedem Fall sichtbare Beschädigungen.
- Nach Gebrauch das Gerät auslüften lassen, um Korrosion zu vermeiden. Dazu die Gerätetür in Raststellung offen lassen.
- Achten Sie bei Reinigungsarbeiten darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie nur mässig feuchte Lappen. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.

Zum Herd

- Lassen Sie die Kochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Zeit auf hoher Leistungsstufe eingeschaltet, da dadurch die Platten ausglühen können.
- Schalten Sie bei Überhitzung die Kochplatte aus und lassen Sie diese ganz abkühlen! Kein Kochgeschirr darauf stellen und auf keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken.
- Zum Schutz von Kleinkindern kann bei Herden ein Kinder-Herdschutz angebracht werden, Auskünfte erteilt die BfU (Beratungsstelle für Unfallverhütung) in Bern.

Gerätebeschreibung

Aufbau



1 Bedienungs- und Anzeigeelemente
2 Drehschalter für Kochstellen *
3 Türgriff
4 Gerätetür
5 Geräteschublade *

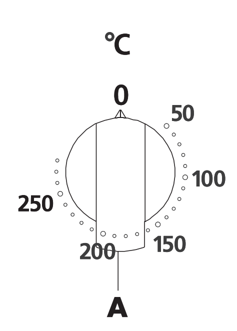
* modellabhängig

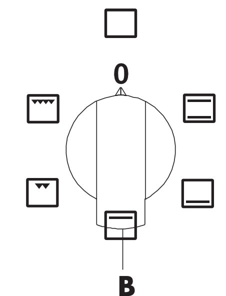
Bedienungs- und Anzeigeelemente











Drehschalter / Taste

A Garraumtemperatur

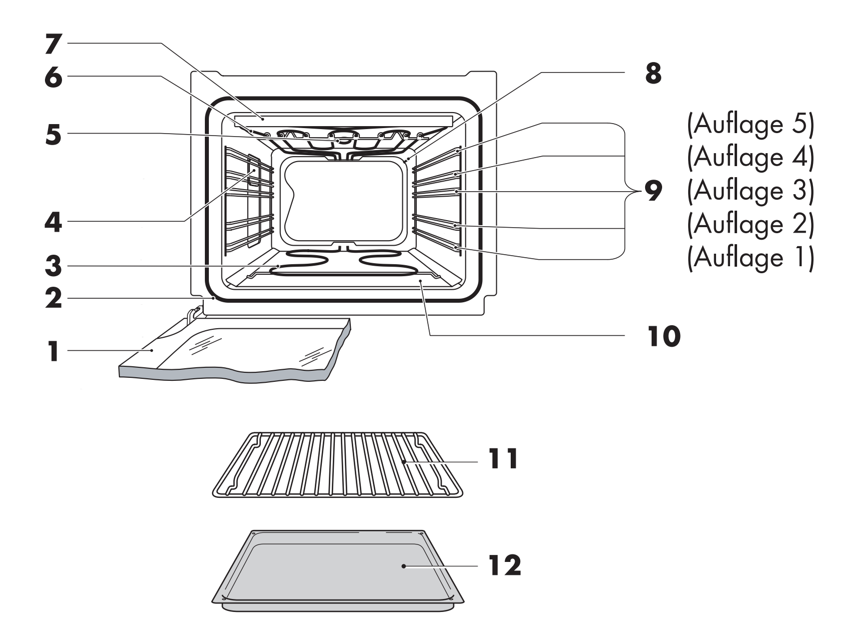
B Heizart

C Beleuchtung

Kontrolllampen

D Heizen

E Betrieb



1	Gerätetür	**7**	Berührungsschutz Grill/Oberhitze
2	Türdichtung	**8**	Garraumtemperaturfühler
3	Unterhitze (aufklappbar)	**9**	Auflagen
4	Beleuchtung	**10**	Schutzeinlage
5	Garraumentlüftung	**11**	Gitterrost
6	Grill/Oberhitze	**12**	Original-Kuchenblech

Erste Inbetriebnahme

Bevor Sie das neu installierte Gerät das erste Mal benutzen, sollten folgende Arbeiten ausgeführt werden.

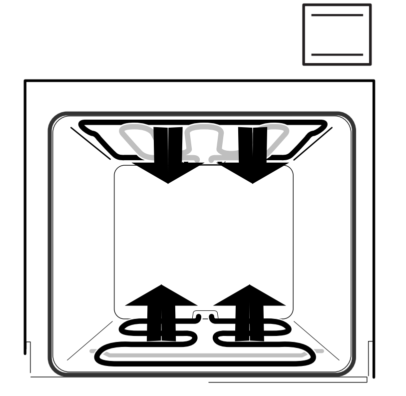
- Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.
- Das leere Gerät (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Heizart ⊡ und maximaler Garraumtemperatur ca. 1 Stunde beheizen. Da es dabei zu einer gewissen Geruchs- und Rauchentwicklung kommt, empfehlen wir den Raum während dieser Zeit gut zu belüften.
- Ist Ihr Gerät mit Gusskochplatten ausgestattet, diese einzeln während 5 Minuten (ohne Kochgeschirr) auf höchster Leistungsstufe heizen. Dann ausschalten und abkühlen lassen. Ebenfalls während dieser Zeit gut lüften.
- Die Inbetriebnahme und Bedienung eines Glaskeramik-Kochfeldes ist in einer separaten Bedienungsanleitung beschrieben. Bitte befolgen Sie die dort aufgeführten Anweisungen.

Backen und Braten

Heizarten

Nachfolgend sind alle verfügbaren Heizarten näher beschrieben.

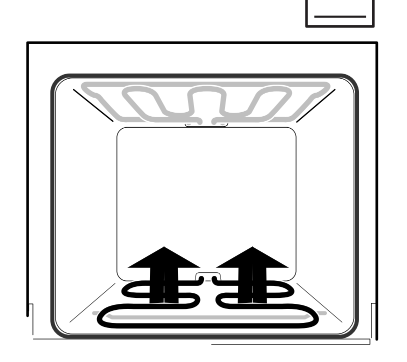
Ober-/Unterhitze



Ober-/Unterhitze ist die konventionelle Heizart. Die Beheizung erfolgt mit den Heizkörpern oben und unten im Garraum. Das Backen und Braten ist nur auf einer Auflage möglich. Je nach verwendeter Auflage wird die Ober- bzw. die Unterhitze mehr oder weniger wirksam.

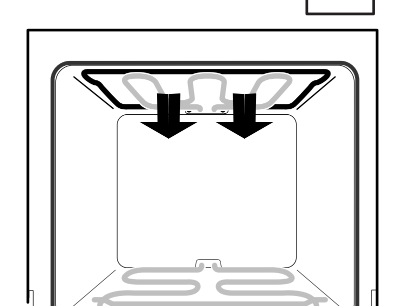
Besonders geeignet für saftige Braten und Backen von Kuchen, Torten, Guetzli usw.

Unterhitze



Unterhitze kann zum Sterilisieren verwendet werden oder wenn ein Kuchenboden noch etwas stärker gebacken werden soll.

Oberhitze



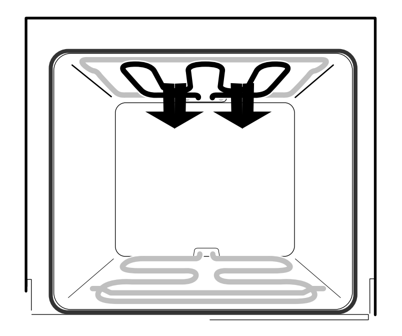
Oberhitze kann zum Gratinieren verwendet werden oder wenn ein Gericht noch etwas mehr überbacken werden soll.

Kleinflächengrill



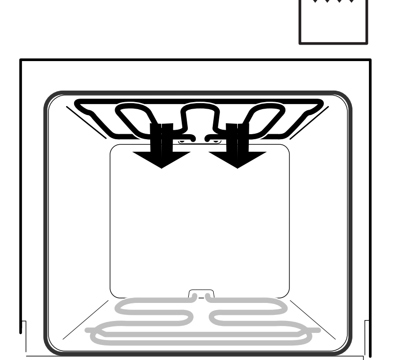
Nur mit geschlossener Gerätetür grillieren.





Der Kleinflächengrill eignet sich besonders für das energiesparende Grillieren kleiner Mengen flachen Grillgutes und zum Überbacken.

Grossflächengrill



Der Grossflächengrill eignet sich zum Grillieren grosser Mengen flachen Grillgutes und zum Überbacken in grossen Formen.

Benutzen Sie den Gitterrost zum Grillieren von flachem Grillgut und als Auflage für Formen.



Die Wärmeübertragung beim Grillieren erfolgt durch Infrarotstrahlung des glühenden Heizkörpers.
Beim Kleinflächengrill wird nur der innere Heizkörper, beim Grossflächengrill zusätzlich die Oberhitze eingeschaltet.

Heizart wählen

Die Bedienung wird anhand eines Beispiels erklärt.
Sie wollen einen Cake in einer 25 cm langen Cakeform backen. In den Einstelltipps steht:

	☐	°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Cake 25 cm	☐	165–175	ja	1	50–55

Die empfohlene Garraumtemperatur ist als Bereich angegeben, um Unterschiede der Rezepte zu berücksichtigen. Beim ersten Versuch empfiehlt es sich, die mittlere angegebene Temperatur einzustellen, in diesem Beispiel 170 °C.

▶ Den Gitterrost in Auflage **1** schieben.

Einschalten



Beim Backen und Braten entsteht Hitze. Verbrennungsgefahr! Lesen Sie zuerst das Kapitel «Sicherheitshinweise».

- ▶ Den Drehschalter für die Heizart auf stellen.
  - – Die Kontrolllampe «Betrieb» leuchtet.
- ▶ Den Drehschalter für die Garraumtemperatur auf 170 °C einstellen.
  - – Die Kontrolllampe «Heizen» leuchtet.
  - – Solange der Garraum aufheizt leuchtet die Kontrolllampe «Heizen».
  - – Ist die Temperatur erreicht, wird in Intervallen geheizt, um die Garraumtemperatur konstant zu halten.



Die Garraumtemperatur kann bei jeder Heizart stufenlos zwischen 50 °C und 270 °C eingestellt werden.

- ▶ Die Cakeform auf den Gitterrost stellen.

Backende

- ▶ Nach 50 Minuten überprüfen, ob der Cake bereits gar ist. Es darf beim Einstechen eines Holzstäbchens o.ä. kein Teig kleben bleiben. Ansonsten den Cake noch weiter backen.
- ▶ Den fertigen Cake aus dem Garraum nehmen.

Ausschalten

- ▶ Die Heizart und Garraumtemperatur auf «0» stellen.
  - – Die Kontrolllampe erlischt (sofern beim Herd keine Kochzone eingeschaltet ist).
- ▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen, damit sich der Garraum abkühlen kann.

Optimaler Gebrauch

Möglicherweise sind in älteren Rezeptbüchern die empfohlenen Back- und Brattemperaturen zu hoch und die angegebenen Auflagen für dieses Gerät nicht optimal. In den Einstelltipps finden Sie Angaben zur optimalen Nutzung.
Orientieren Sie sich im Zweifelsfall an diesen Angaben. Berücksichtigen Sie dabei, dass sich die Angaben in diesen Tabellen auf typische Zubereitungsarten beziehen und daher nur Richtwerte sein können.

Energie sparen

- Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- Restwärme nutzen: ab einer Dauer von 30 Minuten die Garraumtemperatur 5–10 Minuten vorher auf «0» stellen. Ausnahmen: Soufflé, Biskuit, Brüh- und Blätterteig.



Damit die Garraumentlüftung weiterläuft, die Heizart nicht auf «0» stellen.

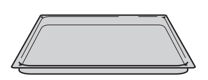
Vorheizen

- Heizen Sie den Garraum nur vor, wenn es im Rezept oder den Einstelltipps angegeben ist.
- Beim Grillieren ist ein kurzes Vorheizen empfehlenswert. Beachten Sie dazu die Zeitangaben in den Einstelltipps.

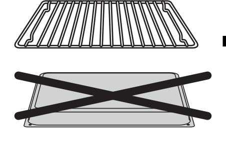
Verschmutzung vermeiden

- Um einer Verschmutzung des Garraumbodens vorzubeugen empfiehlt es sich, zwischen Garraumboden und Unterhitze eine Schutzeinlage einzuschieben. Im Gerät ist eine Schutzeinlage eingelegt. Bestellnummer für weitere Original-Schutzeinlagen, siehe «Zubehör und Ersatzteile».
- Um beim Grillieren den Reinigungsaufwand gering zu halten, kann das Original-Kuchenblech – mit Aluminiumfolie ausgelegt – in Auflage **1** geschoben werden.

Anwendung Zubehör



- Wichtig ist die richtige Platzierung des Gar-/Backgutes im Garraum. In den Einstelltipps ist die richtige Auflage angegeben.
- Das Original-Kuchenblech dient als Backform z.B. für Wähen und Guetzli oder als Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost.
- Bei der Zubereitung von Tiefkühlprodukten wie Quiche oder Brötchen, die das Original-Kuchenblech nur teilweise bedecken, kann sich dieses vor allem bei hoher Temperatur verziehen. Dies ist normal und lässt sich bei rechteckigen Kuchenblechen nicht vermeiden. Unter Umständen lässt sich das Kuchenblech etwas schwerer herausziehen. Während dem Abkühlen geht das Kuchenblech wieder in seine ursprüngliche Form zurück. Anstatt im Kuchenblech können die angesprochenen Lebensmittel entweder auf dem Gitterrost mit Backpapier oder in einem runden Kuchenblech auf dem Gitterrost gebacken werden.
- Wenn Sie Backwaren mit extrem harten Messern oder Schneidrädern (Keramik, Hartmetall) im Original-Kuchenblech schneiden, kann dessen Oberfläche beschädigt werden.
- Der Gitterrost dient als Auflage für Bratengeschirr und Backformen sowie für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.



- Das Original-Kuchenblech nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Einstelltipps

Kuchen Cake

	☐	°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Cake 25 cm	☐	165–175	ja	1	50–55
Biscuittorte ø 24 cm		180–190			30–40
Biscuitroulade		230–240			5
Rüeblitorte		170–180			55–60
Gugelhopf					50–55
Mürbeteig mit Früchten		200			45–55
Linzertorte ø 24–26 cm		170–180			55–60
Lebkuchen					50–60
Quarkkuchen ø 24–26 cm		160–170			70–80
Apfelstrudel		190–200			40–45

Kleingebäck

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Apérogebäck		170–180	ja	2	15–20
Schinkengipfeli		200–210			20–30
Hefe-Kleingebäck		180–200		3	15–25
Eclairs		180–190		2	30–40
Makrönli		160–170		1	20–25
Mailänderli, Spitzbuben		165–170		3	15–20
Chräbeli, Anisgebäck		140–150			20–30
Meringues		90		2	120

Wähe Pizza

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Früchtewähe		200–210	ja	3	45–55
Pizza (frisch)		230–250		2	25–30
Gemüsewähe		200–210		3	45–55
Käsewähe		180–200			35–45
Quiche					

Brot Zopf

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Brot		220–230	5 Min.	2	45–50
Zopf		200–210			35–45
Rosenkuchen , Hefekranz Russenzopf		190–200	ja		35–40

Auflauf Gratin

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Auflauf süss/pikant		200–210	ja	1	40–45
Kartoffelgratin mit rohen Kartoffeln		190–200			50–55
Soufflés süss/pikant		180–190			

Fleisch

<table>
<tr><th></th><th></th><th>°C</th><th>Vorheizen</th><th>Auflage</th><th>Dauer Min.</th></tr>
<tr><td>Rindsschulter 7 cm dick</td><td></td><td>180–190</td><td>ja</td><td>2</td><td>70–100</td></tr>
<tr><td>2 Entrecôtes, 2 cm dick</td><td></td><td>260–270</td><td>5 Min.</td><td>5</td><td>7–10</td></tr>
<tr><td>Kalbsschulter 5,5 cm dick</td><td rowspan="7"></td><td>200–210</td><td rowspan="7">ja</td><td rowspan="5">2</td><td>80–100</td></tr>
<tr><td>Schweinsschulter 6 cm dick
gebraten</td><td>180–190</td><td>70–100</td></tr>
<tr><td>geschmort</td><td rowspan="2">210–220</td><td rowspan="2">100–120</td></tr>
<tr><td>Gigot 9 cm dick</td></tr>
<tr><td>Hackbraten 5 cm dick</td><td>190–210</td><td>70–90</td></tr>
<tr><td>Fleischkäse</td><td>180–200</td><td>3</td><td>45–60</td></tr>
<tr><td>Filet im Teig</td><td>200–210</td><td>1</td><td>30–40</td></tr>
<tr><td>4 Koteletts</td><td rowspan="2"></td><td>250–270</td><td rowspan="2">5 Min.</td><td>5</td><td rowspan="2">12–16</td></tr>
<tr><td>4 Bratwürste</td><td>250–260</td><td>4</td></tr>
</table>

Geflügel Fisch

<table>
<tr><th></th><th></th><th>°C</th><th>Vorheizen</th><th>Auflage</th><th>Dauer Min.</th></tr>
<tr><td>Poulet 1–1,2 kg</td><td></td><td>210–230</td><td>ja</td><td>2</td><td>70–80</td></tr>
<tr><td>2 Forellen</td><td></td><td>230–260</td><td>5 Min.</td><td>4</td><td>8–12</td></tr>
<tr><td>Fischfilet ca. 600 g</td><td></td><td>200–220</td><td>ja</td><td>2</td><td>20–30</td></tr>
</table>

Gratinieren

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Toast		260–270	6 Min.	4 oder 5	4–5
Toast Hawaii 4 Stück			5 Min.	4	
8 Stück			6 Min.		
Gemüse				3 oder 4	5–10
Fisch				3	

Niedertemperaturgaren

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Std.
Rindsfilet 5 cm dick		80–90	ja	1	2–3
Roastbeef 5 cm dick					2½–3½
Schweinsnierstück 5 cm dick		100–110			3–4

Garen im Römertopf

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Min.
Poulet 1 kg		220–250	nein	1	60–70
Braten 1 kg					90–100
Hackbraten ca. 800 g					40–50

Dörren Trocknen



Das Dörren und Trocknen muss überwacht werden, da bei einer Übertrocknung Brandgefahr besteht!

- ▶ Nur gesundes, reifes Obst, frische Pilze und Kräuter verwenden.
- ▶ Das gereinigte und zerkleinerte Obst, die Pilze oder Kräuter auf dem mit Backpapier belegten Gitterrost oder auf dem Original-Kuchenblech auslegen und in Auflage **2** schieben.
- ▶ Das Dörrgut in regelmässigen Abständen wenden, dadurch trocknet es gleichmässiger.



Eine Holzkelle zwischen der Unterseite der Bedienblende und der Oberkante der Gerätetür einklemmen, dass ein Spalt von ca. 2 cm offen bleibt.

		°C	Vorheizen	Auflage	Dauer Std.
Äpfel mit oder ohne Schale in Schnitze oder Ringe geschnitten		70	nein	2	13–15
Pilze in ca. 2 mm dicke Scheiben geschnitten		50–60			4–5
Kräuter		45–60			¾–1

Sterilisieren

Unter Sterilisieren im Haushalt wird das Haltbarmachen von Lebensmitteln in Gläsern verstanden.

- Nur vollkommen unbeschädigte Gläser verwenden.
- Die Gläser nach Herstellerangaben füllen und verschliessen.
- Maximal fünf Gläser – mit möglichst identischem aber maximal 1 Liter Fassungsvermögen – wie in der Abbildung dargestellt – auf das Original-Kuchenblech stellen und in Auflage **2** in den kalten Garraum schieben. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.



- Heizart ☐ 150 °C einstellen und so lange heizen (ca. 60–90 Minuten) bis die Flüssigkeit in den Gläsern perlt, d.h. in kurzen Abständen Blasen aufsteigen.
- Anschliessend die Garraumtemperatur auf 0 °C stellen und die Gläser während 40 Minuten sterilisieren.
- Die Heizart mittels Drehschalter ausschalten und die Gerätetür in Raststellung offen lassen.
- Die Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen und anschliessend auf Dichtheit kontrollieren.

Pflege und Wartung

Aussenreinigung

- ► Keinesfalls mit scheuernden oder stark sauren Reinigungsmitteln und Edelstahlreinigern sowie kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. auf der Oberfläche reiben. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.
- ► Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln möglichst sofort entfernen. Die Oberfläche nur mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen reinigen und mit einem weichen Textillappen nachreiben.

Geräteschublade

Zur einfacheren Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

- ► Schublade bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und nach vorne herausheben.

Reinigung Zubehör

- Der Gitterrost und die Auflagegitter dürfen im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Die Kuchenbleche können im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch kann sich die Antihaftwirkung mit zunehmender Dauer reduzieren.

Garraumreinigung

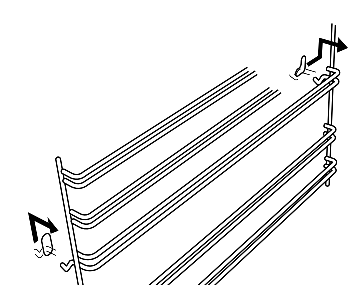


Der Temperaturfühler und die Heizelemente im Garraum können leicht beschädigt werden. Bei Reinigungsarbeiten nicht verbiegen.
Die Unterhitze nach dem Anheben wieder ganz auf den Garraumboden auflegen und bei der Garraumrückwand leicht nach unten drücken.

- ▶ Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.
- ▶ Schmutz auf der Gerätetür mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen abwischen und mit einem weichen Textillappen nachreiben.
- ■ Der Garraum kann modellabhängig mit einer Emailbeschichtung (glatte Oberfläche) ausgerüstet sein. In diesem Fall, kann er mit einem handelsüblichen Backofenreiniger gereinigt werden. Beachten Sie die Herstellerangaben.

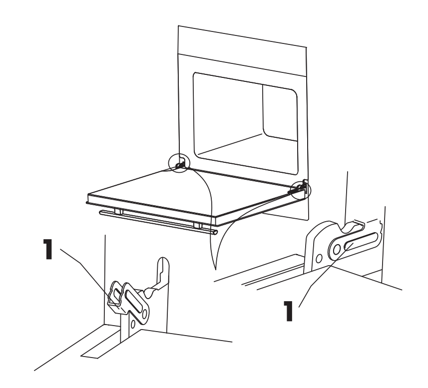
Zur einfacheren Reinigung des Garraumes können verschiedene Teile mit wenigen Handgriffen entfernt werden.

Auflagegitter herausnehmen

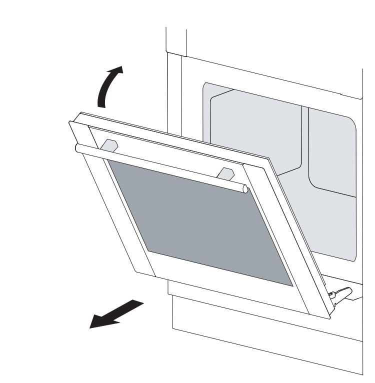


- ▶ Auflagegitter vorne leicht anheben und wenig aus der Einhängeöffnung herausschwenken.
- ▶ Auflagegitter ganz nach hinten schieben und aus der hinteren Einhängeöffnung herausheben.
- ▶ Einbau in umgekehrter Reihenfolge.

Gerätetür entfernen



- ▶ Gerätetür ganz öffnen.
- ▶ An den beiden Scharnieren die Bügel **1** vorne ganz nach unten klappen.
- ▶ Gerätetür soweit schliessen, dass sie nach oben herausgezogen werden kann.
- ▶ Zum Einsetzen die beiden Scharniere von vorne in die Öffnung schieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **1** nach hinten klappen.



Ausserdem können folgende Teile entfernt werden

- Berührungsschutz vor Grill/Oberhitze (nach vorne wegziehen).
- Türdichtung
  - ▶ Dichtung an den Ecken leicht nach aussen ziehen und Haken aushängen.

Katalytische Selbstreinigung



Den Garraum nicht schrubben und keine Backofensprays, Pasten oder Haushaltsreiniger verwenden. Die katalytische Beschichtung kann sich dadurch verfärben und die Selbstreinigungseigenschaft kann zerstört werden.

Der Garraum kann modellabhängig mit einer Beschichtung für katalytische Reinigung ausgerüstet sein. Sie ist matt und rauh. Beim katalytischen Reinigungsverfahren werden Verschmutzungen während dem normalen Gebrauch bei Temperaturen von mehr als 200 °C verbrannt.

Für den Reinigungsvorgang ist Sauerstoff aus der Luft notwendig, daher eine verschmutzte Katalytbeschichtung nicht abdecken. Krusten (z.B. eingebrannte Fleischsaucen oder Zuckerguss) verschlechtern den Reinigungseffekt und können wie folgt vermieden werden:

- ► Beim Grillieren ein mit Alufolie ausgelegtes Original-Kuchenblech in Auflage **1** schieben.
- ► Verschmutzungen möglichst rasch nach Gebrauch in noch flüssigem Zustand abtupfen.
- ► Schutzeinlage zwischen Garraumboden und Unterhitze schieben.

Hat sich doch eine Kruste gebildet:

- ► Mit einem feuchten Lappen einweichen und abtupfen.
- ► Dicke, spröde Krusten vorsichtig mit einem Plastik- oder Holzschaber abstossen, verbleibenden Rest mit einem feuchten Lappen einweichen und abtupfen.



Nur Krusten entfernen. Zurückbleibende Verschmutzungen verschwinden eventuell erst nach mehreren Back- bzw. Reinigungsvorgängen. Bei sehr starker Verschmutzung oder nach einigen Betriebsjahren können Flecken zurückbleiben.

Sollte der Garraum stark verschmutzt sein, ist es zur Unterstützung der katalytischen Selbstreinigung empfehlenswert, den leeren Garraum für mehrere Stunden mit maximaler Garraumtemperatur mit der Heizart ▭ zu heizen.

Die Lebensdauer der Katalytbeschichtung hängt stark von der anfallenden Verschmutzung ab.

Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

... das Gerät nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
■ Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs- respektive der Hausinstallation ist defekt.	► Sicherung wechseln. ► Sicherungsautomat wieder einschalten.
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	► Service anrufen.
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	► Stromversorgung überprüfen.

... die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Glühlampe ist defekt.	► Service anrufen, da es sich um eine Spezial-Glühlampe handelt.

… beim Grillieren starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Speisen sind zu nahe an den Heizkörpern. ■ Die Garraumtemperatur ist zu hoch.	► Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit den Einstelltipps übereinstimmt. ► Die Garraumtemperatur reduzieren.

… beim Aufheizen starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Beim Braten kann sich Fett auf den nicht eingeschalteten Heizkörpern ablagern. Wird später eine andere Heizart eingeschaltet, erhitzt der Heizkörper und das Fett verbrennt. Sobald das Fett vollständig verbrannt ist, hört die Rauchentwicklung auf.	► Die abgekühlten Heizkörper reinigen. Auf keinen Fall scharfe Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme benutzen. Die Heizkörper werden dadurch beschädigt.

Tipps und Tricks

Das Gebäck oder der Braten sehen von aussen gut aus. In der Mitte sind sie aber teigig oder nicht gar

- Die Back- oder Bratdauer kann durch höhere Garraumtemperatur nur bedingt verkürzt werden (aussen gar, innen roh). Stellen Sie die Garraumtemperatur etwas niedriger ein und verlängern Sie die Dauer entsprechend.

Der Kuchen fällt zusammen

- Vergleichen Sie Ihre Einstellungen mit denen der Einstelltipps.
- Stellen Sie die Garraumtemperatur 10 °C niedriger ein und wählen Sie eventuell eine längere Dauer.
- Backen Sie den fertig gerührten Teig direkt nach der Fertigstellung. Beachten Sie die Rührzeiten im Rezept. Schlagen Sie beispielsweise bei Biskuit die Eigelbmasse und das Eiweiss etwas länger.
- Überprüfen Sie das Rezept, z.B. kann eine Überdosierung von Backpulver problematisch sein.

Das Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf

- Ein gewisser Bräunungsunterschied ist normal. Bei niedrigerer Temperatur kann eine gleichmässigere Bräunung erreicht werden. Gegebenenfalls die Garraumtemperatur etwas niedriger stellen und die Dauer entsprechend verlängern.

Garraumtemperaturmessung mit eigenem Thermometer

- Die Garraumtemperatur wird nach einer international gültigen Norm im leeren Gerät gemessen. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

Herd

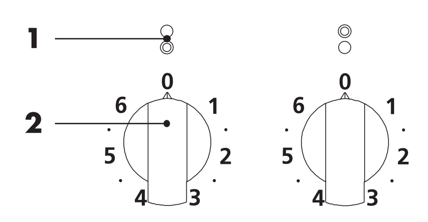


Lassen Sie die Kochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Zeit auf hoher Leistungsstufe eingeschaltet, da dadurch die Platten ausglühen können.
Schalten Sie bei Überhitzung die Kochplatte aus und lassen Sie diese ganz abkühlen! Kein Kochgeschirr darauf stellen und auf keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken.
Zum Schutz von Kleinkindern kann bei Herden ein Kinder-Herdschutz angebracht werden, Auskünfte erteilt die BfU (Beratungsstelle für Unfallverhütung), Bern.

Der Herd ist modellabhängig mit einem Glaskeramik-Kochfeld oder mit Gusskochplatten ausgerüstet. Bei einem Glaskeramik-Kochfeld bitte auch die entsprechende Bedienungsanleitung beachten.

Bedienen der Kochzonen

Drehschalter für Kochzonen



1 Symbol für Kochzonen-Zuordung
2 Drehschalter für Kochzonen

Der Drehschalter dient zum Ein- und Ausschalten und zum Regulieren der zugeordneten Kochzone. Nach dem Aufheizen wird die Kochzone im Intervallbetrieb entsprechend der gewählten Leistungsstufe ein- und ausgeschaltet.

Ein- /Ausschalten

- ▶ Einschalten: Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.
  - ■ 1 = geringste Leistung
  - ■ 6 = maximale Leistung
  - – Die Kontrolllampe leuchtet.
- ▶ Ausschalten: Drehschalter auf 0 stellen.
  - – Die Kontrolllampe erlischt, wenn alle Kochzonen und die Heizart ausgeschaltet sind.

Zweiter Heizkreis/Bräterzone zuschalten

Je nach Ausführung des Glaskeramik-Kochfeldes kann hinten rechts und/oder vorne links ein zweiter Heizkreis und/oder eine Bräterzone zugeschaltet werden.

- ▶ Drehschalter über Leistungsstufe 6 bis zum Anschlag drehen.
  - – Es ist ein Klicken hörbar.
- ▶ Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe stellen.

Zweiter Heizkreis/Bräterzone abschalten

- ▶ Drehschalter auf 0 stellen.

Gusskochplatten

- Benutzen Sie keine Töpfe und Pfannen, die kleiner sind als die Kochplatte, da sonst die Randzone der Kochplatte überhitzt. Die Kochplatte glüht mit der Zeit aus und der Chromstahlring löst sich oder kann reissen.
- Regelmässiges Überkochen (besonders wenn zu kleine Pfannen verwendet werden) kann Lochfrass in der Randzone der Kochplatte verursachen.

Reinigung und Pflege

► Kochplatten nur im abgekühlten Zustand reinigen. Mit einem leicht feuchten Lappen abwischen und Lebensmittel-Rückstände mit feiner Stahlwatte entfernen.

► Die trockenen Kochplatten ein- bis zweimal wöchentlich mit einem handelsüblichen Plattenreinigungsmittel einfetten.



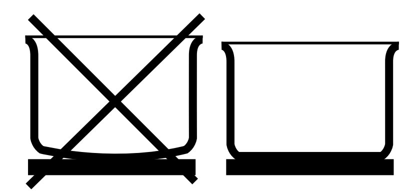
Die Kochplatten sind zur Verstärkung der Gusskante mit einem rostfreien Chromstahlring eingefasst. Dieser Ring verfärbt sich infolge der grossen Hitze mit der Zeit gelblich. Die Verfärbung ist normal und durch Reinigen nicht zu entfernen.

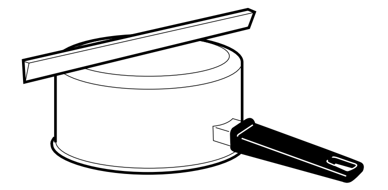
Kochgeschirr



Um Kratzer und Beschädigungen am Gerät und Dekor zu vermeiden, darf der Geschirrboden keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand aufweisen. Gusseisengeschirr nur mit glatt-emailliertem Boden verwenden.

- Für Glaskeramik-Kochfelder ist Elektrokochgeschirr mit stabilem Boden geeignet. Der Boden sollte mindestens 2,5 mm stark und mehrschichtig sein.
- Es ist vorteilhaft, wenn die äussere Schicht aus Chromnickelstahl besteht.
- Der Boden von Elektrokochgeschirr ist im kalten Zustand ganz leicht nach innen gewölbt. Die Wölbung wird durch die Ausdehnung während dem Erhitzen aufgehoben, so dass der Geschirrboden mit der Kochzone guten Kontakt hat.
- Das Kochgeschirr darf auf der Oberfläche keinesfalls wackeln.





- Die Topf- und Pfannenböden müssen der Grösse der Kochzone entsprechen. Bei der Verwendung von zu grossen Pfannen wird der Pfannenboden ungleichmässig erwärmt und kann dadurch beschädigt werden.
- Geschirr aus Glas oder Keramik leitet die Wärme schlecht und sollte daher nicht verwendet werden.
- Geschirrböden sollten trocken sein, da sich sonst bei der Erhitzung ein Dampffilm bildet. Dieser vermindert die Wärmeübertragung und kann zu einer Überhitzung der Kochzone führen.

► Das Kochgeschirr genau auf die Kochzonenmarkierung stellen.



Geschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Abriebspuren hinterlassen.
Für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr verwenden.

Zubehör und Ersatzteile

Zubehör

	Artikel-Nr.
Original-Kuchenblech	K0.4948
Gitterrost	K2.2305
Bratenschale	K0.5171
Guetzliblechpaar ungelocht	K2.3253
Guezliblechpaar gelocht	K2.3255

Ersatzteile

	Artikel-Nr.
Schutzeinlage für Garraumboden (Set à 5 Stück)	K2.2479
Türdichtung	K2.4350

Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss vom Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Stellen Sie sicher, dass das Altgerät gemäss der aktuellen lokalen Gesetzgebung entsorgt wird.
- Die Rücknahme des Gerätes im Fachhandel, den Verkaufsstellen sowie an offiziellen Entsorgungsstellen der Stiftung Entsorgung Schweiz (S.EN.S) erfolgt gebührenfrei.

Stichwortverzeichnis

A
Anfragen 43
Anzeigeelemente 11
Auflauf 22
Ausschalten
    Heizart 17
    Kochzone 36
Aussenreinigung 27

B
Backen 14
Backende 17
Bedienungselemente 11
Bestellungen 43
Betriebsstörungen 43
Braten 14
Bräunungsunterschied 34
Brot 22

C
Cake 20

D
Deinstallation 40
Dörren 25
Drehschalter 11

E
Einschalten
    Heizart 17
    Kochzone 36
Einstelltipps 20
Energie sparen 18
Entsorgung 40
Ersatzteile 39
    Bestellen 43
Erste Inbetriebnahme 13

F
Fisch 23
Fleisch 23

G
Garen im Römertopf 24
Garraumreinigung 28
Geflügel 23
Gerätebeschreibung 10
Geräteschublade 27
Gerätetür entfernen 29
Gratin 22
Gratinieren 24
Grill
    Grossflächengrill 16
    Kleinflächengrill 15
Gusskochplatten 37

H
Heizarten 14
    wählen 16
Herd 35

I
Inbetriebnahme 13

K
Kinder im Haushalt 6
Kleinflächengrill 15
Kleingebäck 21
Kochgeschirr 38
Kochzonen 36
Kontrolllampen 11
Kuchen 20

N
Niedertemperaturgaren 24

O
Ober-/Unterhitze 14
Oberhitze 15

P
Pflege 27
Pizza 21

R
Reinigung 27
Reparatur-Service 43
Römertopf 24

S
Selbstreinigung 30
Service-Center 43
Servicevertrag 43
Sicherheit 40
Sicherheitshinweise 35
  Bei Kindern im Haushalt 6
  Bestimmungsgemässe Verwendung 6
  Vor der ersten Inbetriebnahme 5
  Zum Gebrauch 7
  Zum Herd 9
Sterilisieren 26
Symbole 2

T
Taste 11
Tipps und Tricks 34
Trocknen 25

U
Unterhitze 14

V
Verpackung 40
Vor der ersten Inbetriebnahme 5
Vorheizen 18

W
Wähe 21
Wartung 27

Z
Zopf 22
Zubehör 39
  Anwendung 19
  Bestellen 43

Reparatur-Service



Das Kapitel «Störungen selbst beheben» hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.
Sie ersparen sich die Anforderung eines Servicemonteurs und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN		Gerät	

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

▶ Gerätetür öffnen.
   – Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. 041 767 67 67.
Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

V-ZUG AG
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850

J661.10-1